



2019

EL REGOLLAR

DE AMAREN

Cuando mi abuela Ángeles nació, en 1929, la viña más bonita de su pueblo ya tenía una década de vida. Estaba situada en lo alto de Villabuena de Álava, sobre suelos rojizos difíciles de encontrar en nuestra zona y rodeada de viejos pinos silvestres y encinas. Se llamaba El Regollar y lucía orgullosa, como una de esas viñas tocadas por la varita mágica del tiempo.




Así vivió durante años, regalando uvas de personalidad única. Una viña feliz. Pero entrado el siglo XXI, parecía destinada a la desaparición debido a su baja productividad. Ya no producía la cantidad de uvas necesaria para sufragar sus gastos de mantenimiento. Se encontró con su ancianidad, se podría decir. Y fue entonces cuando mi padre se propuso salvarla. Mi padre siempre ha tenido una querencia especial por las viñas viejas y no podía permitir que se perdieran aquellas cepas. Cuidó de la viña con delicadeza, la trató con mimo de forma obsesiva, hasta devolverle la vida. Y así la convirtió en lo que es hoy: una hermosa terraza del cuaternario con suelos vírgenes y vivos, con unas cepas centenarias que, inexplicablemente, siguen emergiendo de la propia roca madre. Este es nuestro tesoro.

Jen Cañas



BODEGAS
AMAREN
RIOJA ALAVESA

BODEGAS AMAREN
Samaniego (Álava)
Carretera Villabuena, nº 3 · 01307 España
Tfno.: +34 945 17 52 40
www.bodegasamaren.com

 @BodegasAmaren
 @BodegasAmaren
 Bodegas Amaren



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALAVESA

EL REGOLLAR

DE AMAREN

2019

Población:

Villabuena de Álava.

Año de plantación:

1920

Marco de plantación:

1,7x1,7 en una parte de la viña, con un renque fantasma. En el resto de la finca, coincidente con el afloramiento de la roca madre, se plantaron cepas aprovechando fisuras en los bloques de arenisca.

Densidad de plantación:

3.460 cepas /ha

Superficie:

0,8366 ha

Altitud:

526 m

Conducción:

Vaso

Orientación:

40° NE

Portainjerto:

Rupestres de Lot de principios del siglo XX

Variedades, número de cepas:

1.684 de Tempranillo	65 de Viura
8 de Graciano	55 de Malvasía Riojana
4 de Garnacha	3 de Moscatel
2 de Bobal	18 de Calagraño

Viticultura:

La viticultura es racional y sostenible otorgando el protagonismo a la búsqueda de la máxima calidad en la uva y al fomento de la biodiversidad y a la protección del medio ambiente.

Se practica una viticultura «a la carta», en la que cada cepa recibe cuidados específicos en función de sus necesidades propias (variedad, estado fenológico, condiciones meteorológicas o su superficie foliar).

El Regollar está situado junto a un bosque, así la fauna y la flora autóctonas forman parte de la finca participando de su singularidad. Para ello se instalan casetas de anidamiento y bebederos. No se hace uso de herbicidas, ni de herramientas invasivas de laboreo. Se labra con ayuda de una mula para preservar este frágil equilibrio entre cultivo y naturaleza.

Tipo de suelo:

Franco ferroso, con arenas de característico color rojo.

Añada 2019:

El año 2019 fue en general un año muy favorable para el cultivo de la vid en nuestra comarca, y especialmente en el REGOLLAR. Hubo pocas precipitaciones, bien repartidas a lo largo del año. Una ligera helada durante el mes de mayo mermó un poco la producción de la viña, que fue menor de lo esperado. Las lluvias de septiembre fueron seguidas de días de altas temperaturas (más de 30°C), y la uva pudo vendimiarse en perfecto estado. La vendimia se realizó con unos diez días de antelación respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable de la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los viticultores y bodegueros ha hecho que la añada 2019 tenga unos vinos de muy alta calidad.

Producción 2019:

2.460 botellas de 0,75 Litros, 100 botellas de 1,50 Litros y 30 botellas de 3 Litros

Fecha de vendimia:

25/9/19

Vendimia:

Vendimia manual en pequeñas cajas que, para estabilizar color y aromas, permanecieron 12 horas en cámara frigorífica, con un posterior paso por la doble mesa de selección (racimos y granos).

Elaboración:

Fermentación de todas las uvas de la parcela de forma conjunta trasladando al vino toda la personalidad de la viña. La fermentación alcohólica se hizo en tina de roble francés abierta efectuando suaves bazuqueos. Tras ser descubado, el vino hizo la fermentación maloláctica en barricas de 500 litros con trasiegos periódicos, hasta completar una crianza de 14 meses.

Envejecimiento:

14 meses en barricas de roble de 500 litros de 2º y 3º vino.

Fecha de embotellado:

25/08/2021

Singularidad:

En una zona en la que predominan los suelos arcillosos y calcáreos, el hecho de encontrar un reducto franco ferroso es una rareza. Aquí radica la singularidad de la viña EL REGOLLAR: la composición y profundidad de sus suelos, condicionados en cada metro cúbico por el bloque de arenisca que aflora a su superficie.

Un entorno natural preservado, donde cepas centenarias de ocho viejos varietales se integran en un paisaje vivo con un bosque de pinos y encinas bordeado de un muro de piedra, con árboles frutales, plantas aromáticas y orquídeas silvestres.

Cata:

Color

Rojo púrpura intenso.

Nariz

Un vino de gran complejidad, que ofrece un registro amplísimo de matices, que recuerdan el entorno de la propia viña. Desde los aromas más directos a mora y regaliz negro, hasta las ciruelas, los higos, pasando por notas a caramelo y a violeta, especias. Finalmente, aparecen notas metálicas, yodadas, que evocan los suelos franco-ferrosos del Regollar.

Boca

Es sutil, sedoso, elegante, con una fruta negra madura.

En boca, aparecen de nuevo aromas que remiten a la tierra: especiados, nueces, balsámicos, y plantas aromáticas como el tomillo y el romero.

Los aromas de gran riqueza, la acidez viva y el tanino pulido del vino ofrecen un conjunto muy expresivo. Un vino de tensión contenida, que se caracteriza por su elegancia.